INFORMATOR

ABSOLWENTEK SEMINARJUM GOSPODARCZEGO, HAFTU I KRAWIECCZYZNY W KRAKOWIE, UL. SYROKOMLI L. 21

ROK IV. CZERWIEC—WRZESIEŃ 1932 Nr. 19, 20.

Do naszych Czytelniczek.

Poprzedni numer Informatora doszedł do rąk Czytelniczek w marcu; od tej pory, pomimo opracowanej już dawno treści numeru, nie mógł on ukazać się z powodu trudności finansowych. Trudności te obecnie udało się nam przezwyciężyć, gdyż w końcu czerwca i początkach lipca wpłynęły do kasy zaległe wkładki, z nielicznemi wyjątkami. Obecnie do każdego numeru dołączamy stan konta każdej poszczególnej członkini w nadziei, że wszystkie zaległości zostaną wyrównane z dobrą wolą, jak to miało miejsce przy końcu roku szkolnego, a redakcja powtórnie nie znajdzie się wobec pustej kasy.

Choć jednak trudności pieniężne zostały narazie usunięte, wyłania się znowu trudność innej natury. Przy zestawianiu drukowanych w Informatorze prac zauważyliśmy, że liczba artykułów dostarczanych przez nasze absolwentki uległa znacznemu obniżeniu. Objaw to niepocieszający. Wszak Informator miał być i dotychczas zawsze był, terenem wspólnej wymiany myśli, spostrzeżeń i doświadczeń i rolę tę chciałby nadal zachować. Czemu przypisać to obniżenie współudziału stowarzyszonych? Prawdopodobnie obniżeniu energji skutkiem wzmożonej walki o byt, bo nie mamy powodu przypuszczać, aby wśród naszych Czytelniczek nastąpiło osłabienie zainteresowania swą pracą zawodową i doskonalenia w niej.

Jakakolwiek jest tego przyczyna, taki stan rzeczy nie będzie mógł trwać nadal, zwłaszcza, że drogą prywatną dochodzą do nas różne ciekawe i ciekawie ujęte obserwacje i doświadczenia naszych Czytelniczek, które dla Informatora byłyby cennym materjałem. Prosimy więc o dobrą wolę w tej sprawie. Nadanie temu formy odpowiedniej do druku napewno nie nastręczy trudności, wobec treści bogatej i ciekawej. Im trudniejsze warunki bytu i pracy, tem konieczniejsze wspólne porozumienie. — Przeglądając oczami listę naszych stowarzyszonych, stwierdzamy z ulgą, że oprócz dwóch, wszystkie nadal pracują i utrzymały się na swych placówkach. Niema więc powodu do poddawania się zniechęceniu, a tem mniej nie można rezygnować z doskonalenia zawodowego.

Oczekujemy od naszych Czytelniczek z rozpoczęciem IV. roku istnienia Informatora nadesłania:

I. Artykułów z dziedziny wychowawczo-pedagogicznej, wszak dział ten w Informatorze zupełnie zamarł z powodu braku materjałów.
II. Artykułów z działu hafciarstwa i krawiectwa.
III. Drobnych spostrzeżeń z życia szkolnego i pracy nauczycielskiej, w formie listów do Informatora.
IV. Przepisów znormalizowanych pod względem higjenicznym i technicznym, oraz drobiazgów gospodarczych.
V. Notatek bibljograficznych.

Do opracowań lekcyj nie wzywamy, wobec powszechnego zdania Czytelniczek, że wymagają one od nich zbyt wiele wysiłku.

Jak należy korzystać z materjału, dostarczonego przez Informatora? Prawdą oczywistą jest, że nauczycielka w każdym dziale swej pracy musi umieć więcej i lepiej od swoich uczennic. Musi zdawać sobie sprawę z wzajemnego związku rzeczy i zjawisk, musi rozumieć ich wpływ i znaczenie społeczne. Nie wystarcza dla nauczycielki umieć i wiedzieć to, co obejmuje program jej szkoły i jej warunki pracy. Nauczycielka powinna umieć spojrzeć dalej i głębiej. Powinna zrozumieć związek swej pracy z całością pracy całego polskiego szkolnictwa zawodowego i gospodarczego. Powinna orjentować się w nowych prądach i kierunkach tego szkolnictwa, znać wszystkie nowe książki i publikacje, pojawiające się w jej specjalności. Umysły niedojrzałe, a takiemi są uczennice, z któremi wszystkie mamy do czynienia, z materjału podanego im przez nauczycielkę potrafią tylko uchwycić bardzo ciasno i zbyt konkretnie najbardziej uderzające szczegóły. Jeśli nauczycielka sama nie będzie umiała wiele i szeroko, wiadomości podawane przez nią uczennicom wkrótce zeschną się i skurczą do minimum, nie mającego ani realnej wartości życiowej, ani znaczenia dla umysłowego rozwoju młodzieży. Nie szukajmy więc w Informatorze tylko tego, co potrzebne jest na jutrzejszą lekcję. Byłby to zbyt ciasny sposób pojmowania sprawy. Szukajmy raczej w naszej gazetce sposobu rozszerzenia ogólnego poglądu na naszą pracę zawodową i wzbogacenia naszego doświadczenia doświadczeniem koleżanek, pracujących w innych warunkach, innym typie szkoły, innej dzielnicy Polski, a nawet w innych specjalnościach. Czyż dla inteligentnej nauczycielki jest rzeczą niemożliwą przełożenie wskazań, podanych w artykule o znaczeniu modelowania w kroju, na wskazania dotyczące demonstracji dziergania, albo demonstracji budynia orzechowego? Chodzi tylko o proste podłożenie jednych tematów pod drugie, co bynajmniej nie jest niewykonalne, a bardzo przyczyni się do wzajemnej wymiany myśli. I dlatego to tak duże znaczenie przypisujemy wszystkim drobnym spostrzeżeniom, notatkom i uwagom, nadsyłanym przez Czytelniczki, czy to w formie listów, czy notatek.

Od listopada 1932 r. redakcja wydała 14, 15, 16, 17, 18, 19 i 20 numer Informatora. Rozsyłano 92 egzemplarze, oprócz tego po cenie zniżkowej sprzedano 25 numerów obecnym uczennicom semi-

narjum. Ekspedycją zajmuje się redaktorka pisma z pomocą p. Romy Hirschówny, sekretarki Stowarzyszenia.

Artykuły, drukowane w Informatorze, rozpadają się na 6 sekcyj. Do artykułów wprowadzono ilustracje, których ogółem umieszczono 24.

Zestawienie ilościowe artykułów według sekcyj:

Obywatelstwo	4
Pedagogika i wychowawstwo	1
Gospodarstwo i higjena odżywiania	12
Hafciarstwo	2
Krawiectwo	2
Bieliźniarstwo	2
Opracowanie lekcji	1
Od redakcji (notatki bibljograficzne, wiadomości koleżeńskie, sprawozdania i t. d.)	10
Suma ogólna	34

Sprawozdanie kasowe

od października 1931 do sierpnia 1932.

PRZYCHÓD.		ROZCHÓD.	
Październik 1931.			
Wkładki członk.	558·07	Koszty administracyjne	28·50
		„ Zjazdu	28·—
		„ druku „Inform."	— —
	558·07		56·50
Listopad 1931.			
Wkładki członk.	— —	Koszty administr.	3·50
		„ Zjazdu	91·55
		„ druku „Inform."	120·—
	— —		215·05
Grudzień 1931.			
Wkładki członk.	281·45	Koszty administr.	16·41
	281·45		16·41
Styczeń 1932.			
Wkładki członk.	239 60	Koszty administr.	23·70
		„ Zjazdu	223·96
		„ druku „Inform."	348·45
	239·60		596·11
Luty 1932.			
Wkładki członk.	95·95	Koszty administr.	8·90
	95·95		8·90
Marzec 1932.			
Wkładki członk.	41·—	Koszty administr.	0·98
		„ druku „Inform."	209·20
	41·—		210·18
Kwiecień 1932.			
Wkładki członk.	115·90	Koszty administr.	0·85
		„ druku „Inform."	50·—
	115·90		50·85
Maj 1932.			
Wkładki członk.	13·80	Koszty administr.	— —
	13·80		— —
Czerwiec 1932.			
Wkładki członk.	121·70	Koszty administr.	1·02
		Klisze do „Inform."	104·16
	121·70		105 18
Lipiec 1932.			
Wkładki członk.	104·—	Koszty administr.	0·20
	104·—		0·20
Sierpień 1932.			
Wkładki członk.	29·20	Koszty administr.	0·25
	29·20		0·25

Zestawienie prowizoryczne

(ponieważ za wrzesień kasa nie może być jeszcze zamknięta).

Wkładki członk.	1600·67	Rozchody	1259·63
		Saldo	341·04
	1600·67		1600·67

HELENA WITKOWSKA

Ze współczesnych zagadnień wychowawczych.

(VI. Międzynarodowy kongres Ligi nowego wychowania).

Czasy nasze wysuwają na pierwszy plan wychowanie społeczne — w przeświadczeniu, że z rozkładu dzisiejszych form i stosunków, wyrośnie i ukształtuje się nowy ustrój, oparty na zasadach solidarności społecznej, na porozumieniu i współdziałaniu zarówno klas, jak narodów — współcześni wychowawcy pracują pod hasłem niszczenia egoizmu, zaprawiania młodzieży do cnót spółdzielczych, które ułatwiałyby polubowne rozwiązywanie zatargów, łagodziły sprzeczności w dążeniu do lepszego współżycia pomiędzy ludźmi. Nad zagadnieniem tem obradował w Nicei, w lipcu i sierpniu bieżącego roku, szósty kongres Międzynarodowej Ligi Nowego Wychowania — zgromadził on około 1600 uczestników 52 narodowości wszystkich części świata. Byli pomiędzy nimi wybitni przedstawiciele współczesnej wiedzy pedagogicznej, twórcy nowych prądów, metod i kierunków, wychowawcy i nauczyciele różnych stopni nauczania, od przedszkoli do uniwersytetów i instytutów naukowych. W referatach i dyskusjach kongresowych przejawiała się gorąca wiara w wartość pracy wychowawczej, w jej wpływ na kształtowanie się pojęć i stosunków — czego dokonać nie są w stanie politycy i ekonomiści, darmo silący się na rozwiązanie splątanego węzła międzynarodowych antagonizmów i zatargów, tego dokonają zwarte szeregi wychowawców, pracujące solidarnie i świadomie, wpatrzone w świt nowego świata, który budują i kształtują w duszach powierzonej im młodzieży. Wychowują oni pokolenie, które tchnie nowego ducha w zwaśnione i nawzajem niszczące się narody, zespoli je dla wspólnych zadań gospodarczych i kulturalnych, urzeczywistni ideały wszechludzkiego braterstwa. Zagadnienie to skupiło na sobie uwagę i pracę kongresu, było jego nutą

zasadniczą, mimo podziału na wiele sekcyj, na których różne tematy pedagogiczne były poruszane i omawiane. Stwierdzono zgodnie, że w świecie dzisiejszym istnieje niewspółmierność, rozdźwięk między postępem nauk ścisłych i techniki, a etyką indywidualną i społeczną — ta ostatnia rozwija się powoli, nie może nadążyć ani przystosować się do zmieniających się szybko warunków życia materjalnego — stąd tarcia, walki, nędze i cierpienia, objęte nazwą kryzysu światowego. Wychowanie i nauczanie współczesne winno stąd zwrócić wysiłki swe przedewszystkiem na kształcenie moralne i społeczne, dla wyrównania sprzeczności, przystosowania ustroju gospodarczego i społecznego do istniejących już form produkcji i wymiany. Wyrośnie stąd, kiełkująca już dzisiaj, kultura światowa, wiążąca w harmonijną całość odrębne kultury poszczególnych narodów, dla świadczenia sobie wzajemnych usług, wymiany wartości duchowych i materjalnych.

Kongres wyznaczył wychowawcom do odegrania piękną rolę w dzisiejszej fazie ewolucji dziejowej. Trzeba z naszej strony niemałych wysiłków, aby podjąć ją i sprostać zadaniom, jakie nakłada....

Ze spraw ważnych dla szkolnictwa zawodowego, poruszano na kongresie stosunek kultury ogólnej do zawodowej — jakie miejsce należałoby im wyznaczyć w kształceniu światłych ludzi i dobrych obywateli, którzy byliby jednocześnie wykwalifikowanymi fachowcami, których praca oddając usługi społeczeństwu, byłaby wynagradzana należycie, odpowiednio do swej wartości.

Z kobiet obecnych na kongresie zwróciły moją uwagę: Dr. Marja Montessori, Włoszka, twórczyni metod wychowawczych, noszących jej nazwisko, Helena Parkhurst, Amerykanka, z której imieniem związana jest metoda, zwana »planem Daltońskim«; Amalja Hamaide, Belgijka, kierowniczka słynnej szkoły w Brukseli, założonej przez O. Decroly'ego; Elżbieta Hoffen, Niemka, redaktorka czasopisma p. t. »Czasy, które nadchodzą«. U nas Helena Radlińska rozwija już od lat wielu żywą działalność około nawiązania stosunków między Polską, a terenem międzynarodowym w dziedzinie wychowania, oświaty i kultury — była czynnym członkiem kongresu i wygłosiła referat o przyczynach społecznych niepowodzeń szkolnych. Delegatką polską była wizytatorka p. Jadwiga Michałowska; szkolnictwo zawodowe żeńskie reprezentowała wizytatorka Ministerstwa W. R. i O. P., p. Stefanja Zbyszewska.

Z kongresem związano międzynarodową wystawę pedagogiczną; dział polski zwracał uwagę i wywołał zainteresowanie zwiedzających; wystawione były rysunki dzieci z przedszkoli, prace uczenic szkół zawodowych, a także wydawnictwa pedagogiczne i ilustrowane, dla zapoznania cudzoziemców z naszą ziemią, krajobrazem, przyrodą, z właściwościami naszej ludności i kultury.

Organizatorka kongresu, »Międzynarodowa Liga Nowego Wychowania«, założona została w 1921 roku, na zjeździe pedagogów w Calais. Na czele jej stoi Angielka, Beatrycze Ensor. Liga w świecie całym rozwija działalność, naczelny sekretarjat rezyduje w Londynie (New Education Fellowslup — II. Taristock Square, London W. C. I.), ma wszędzie swe sekcje narodowe (Polska Sekcja. Warszawa, ul. Koszykowa 9), ma wiele własnych czasopism w różnych językach. Wedle ideologji Ligi, cele wychowania dadzą się ująć następująco:

1. Rozwinąć siły duchowe dziecka i siłom tym zapewnić przewagę w całem jego życiu.
2. Szanować indywidualność dziecka.
3. Uwzględniać wrodzone dzieciom zdolności i upodobania we wszystkich dziedzinach życia i pracy.
4. Wyrabiać w wychowankach poczucie odpowiedzialności indywidualnej i zbiorowej.
5. Współzawodnictwo zastąpić przez współdziałanie — wskazywać i uczyć jak siłami swemi i zdolnościami każdy winien służyć społeczeństwu.
6. Kształcić obywatela zdolnego do pełnienia obowiązków rodzinnych, narodowych i ogólnoludzkich.

ZOFJA CZERNY-BIERNATOWA

Doroczna wystawa w szkole gospodarczej.

Wystawa szkolna stanowi uwieńczenie całorocznej pracy nauczycielek i uczennic. Wymaga ona ze strony nauczycielki głębokiego i dojrzałego namysłu i dlatego nauczycielka już na długi czas naprzód wybiega myślą ku terminowi wystawy szkolnej, aby istotnie ta wystawa dała obraz całokształtu pracy i wysiłków. Doświadczenia, gromadzone z roku na rok, doskonalenie metod nauczania, pogłębienie problemu racjonalnych metod pracy gospodarczej, nie mogą pozostawać bez wpływu na formę urządzenia wystawy gospodarczej. Formy te muszą się odnowić i zracjonalizować tak, jak odnowiło się i zracjonalizowało samo nauczanie gospodarstwa.

W czasach, gdy szkołę gospodarczą pojmowano głównie jako miejsce, gdzie uczennice miały nauczyć się dobrze gotować, wystawa szkoły gospodarczej nie różniła się zasadniczo od bufetu. Wystawiano przekąski, wyroby cukiernicze, czasem konserwy, goście byli częstowani wyrobami uczennic i — jakże często! — pozwalali sobie na niewczesne żarciki, nie licujące z powagą uczelni, wychowującej młodzież dorastającą do jej obowiązków życiowych.

W miarę, gdy szkoła gospodarcza rozszerzała i pogłębiała ramy swej działalności, do wystawy-bufetu dołączano zeszyty uczennic z przepisami i kalkulacjami, a także różne tablice i wykresy, ilustrujące zasady higjeny odżywiania. Z biegiem czasu zwrócono także uwagę na takie dziedziny pracy gospodarczej, jak cerowanie i łatanie, porządki i czyszczenie plam, i im także wyznaczono miejsce na dorocznej wystawie szkolnej. Wszystko to jednak nie zmienia faktu, że wystawa nie dawała obrazu istoty rzeczy, tj. możliwie najracjonalniejszej techniki wykonania, do której dąży szkoła, ulepszenia sposobu odżywiania szerokich mas ludności i tak udoskonalonych metod nauczania, aby ono przyniosło maximum korzyści dla ukształtowania charakteru i rozwoju umysłowego uczennicy. A jednak właśnie ta racjonalizacja i uproszczenie technik pracy, poprawa sposobów odżywiania i rozwój charakteru młodzieży, nie zaś smakowitość tortów i ciastek stanowi główny cel i główną wartość szkoły gospodarczej.

Ciekawe ulepszenie wystawy gospodarczej stanowią pokazy, wprowadzone poraz pierwszy na wystawie gospodarczej Związku Pań Domu ubiegłej wiosny. W tym wypadku pokaz miał na celu nauczenie zracjonalizowanego wykonania szeregu przepisów kulinarnych. Demonstrację metod nauczania miały na celu pokazy, urządzane na Międzynarodowej Wystawie Nauczania Gospodarstwa w Rzymie w 1927 r.

Państwowe Seminarjum Gospodarcze w Krakowie w r. 1932 spróbowało po raz pierwszy nadać szkolnej wystawie gospodarczej jeszcze nieco inną formę.

Jak wiadomo, wybór tej, a nie innej metody nauczania pociąga za sobą następstwa, wyciskające nietylko głębokie piętno na formie lekcji, ale musi z konieczności pociągnąć daleko idące zmiany w podziale godzin, urządzeniu pomieszczeń gospodarczych szkolnych, formie pisania przepisów i kalkulacyj, składzie posiłków, przygotowywanych w szkole. Jakiż np. cel miałoby zaprowadzenie w szkole urządzenia do niesłusznie t. zw. gotowania jednostkowego, jeśli nauczycielka będzie uczyła według najstarszej metody, bez uwzględniania demonstracyj i przerabiania przez uczennice demonstrowanych potraw? Jakiż cel ma obszerne opisywanie sposobu wykonania każdej potrawy, jeśli w nauczaniu, zgodnie z nowoczesnemi metodami, uwzględniono podział potraw na grupy, tak że każdy przepis opiera się na wspólnej podstawie?

Wystawa szkoły gospodarczej winna zatem:

I. Uwzględniać w równej mierze wszystkie działy nauczania w szkole tj. gotowanie, szycie wraz z cerowaniem i łataniem, pranie i prasowanie, porządki, pielęgnowanie niemowląt.

II. Wykazać ścisły związek między nauczaniem przedmiotów teoretycznych i praktycznych, a zatem wystawa z dziedziny gotowania powinna być uzupełniona wykresami, przedstawiającemi wartość kaloryczną, białkową i mineralną wystawionych potraw, racjonalne zestawienia posiłków, doświadczenia wykonane w pracowni chemicznej, a wyjaśniające zjawiska, zachodzące przy gotowaniu itd.

III. Wykazać konsekwentny związek między urządzeniem szkolnem, metodą pracy, tokiem metodycznym nauczania, formą przepisów, sposobem wykonywania potraw.

IV. Przedstawić całokształt tego, czego nauczyły się w ciągu roku wszystkie uczennice. Uczennice nie powinny pośpiesznie przed samą wystawą i właśnie z jej powodu, uczyć się nowych rzeczy, których poprzednio w ciągu roku nie wykonywały. Wystawa ma być obrazem ich postępów i umiejętności, nie mogą więc uczennice przy jej przygotowywaniu grać tylko roli pomocniczej i być narzędziem, służącem do realizowania inicjatywy nauczycielki.

Wystawa Państw. Seminarjum Gospod. w Krakowie w r. 1932 obejmowała tylko gotowanie i niewielki zakres metodyki szycia. Ten ostatni dział dołączony był do wystawy klas krawieckich i hafciarskich. Kurs II. S. G. objął pracę przy bufecie, z którego dochód przeznaczony był na szkolną kolonję wakacyjną. Osobna sala była oddana na wystawę gotowania kursu I. Sem. Gosp.

Już oddawna ogólna metodyka nauczania wskazywała nam, że niezbędnym warunkiem prawidłowego nauczania jest: a) stopniowanie trudności, b) związek logiczny między poszczególnemi punktami programu i takie ich uszeregowanie, by każda nowa wiadomość była dalszym ciągiem poprzedniej i wstępem do następnej, a co za tem idzie c) konieczną jest logiczna klasyfikacja i podział na grupy materjału nauczania.

Wystawy szkół ogólnokształcących ujmują sprawę z tego właśnie punktu widzenia. Widzimy więc np. że cała jedna część wystawy szkoły powszechnej zgrupowana jest wokoło jednego ośrodka zainteresowania i wszystkie prace uczniów, rozłożone na wystawie, związane są z tym tematem. Innym razem widzimy cały cykl metodyczny, zmierzający do wyrobienia w uczniu jasnego pojęcia, czem jest ułamek i jak na jego wielkość wpływa zwiększenie licznika, a jak mianownika.

Krok już jeden tylko dzieli nas od przeniesienia tego na grunt szkoły gospodarczej. Nie było to możliwe dopóki gospodarstwo domowe, a w szczególności umiejętność gotowania, była chaotycznym zbiorem empirycznych przepisów, z których jeden podawał, że żółtka mają być ucierane z masłem, a drugi, że stopione masło ma być wlewane do żółtek, jak gdyby to nie było wszystko jedno. Dziś jednak całość umiejętności gotowania została już ujęta w tok metodyczny, w którym potrawy pokrewne zostały połączone w grupy, te zaś podporządkowane grupom jeszcze szerszym, a wśród grup ustalona kolejność według stopnia złożoności, a co za tem idzie — stopnia trudności. Skoro więc chaos ogromnej mnogości przepisów został już uporządkowany, możliwem jest zastosowanie na wystawach działu gotowania tych środków pokazowych, które były już dawno stosowane w innych działach szkolnictwa.

Przyjmując kierunek zwiedzania wystawy, przypuśćmy, od ręki lewej do prawej, zaczynamy od wystawienia rzeczy najprostszych, od których rozpoczęliśmy pracę na początku roku szkolnego. Będą to potrawy z jarzyn, gotowanych w wodzie. Za niemi uwzględnimy rozklejanie mąki i jej zastosowanie w kuchni od form najprostszych t. j. podprawiania mąką ziemniaczaną zup i kisieli; podprawiania zup śmietaną i mąką itd. Następnie przedstawimy potrawy z kasz rozklejanych i ciasto kluskowe, gotowane w wodzie.

Ponieważ ciasto kluskowe ugotowane i ostudzone wygląda nieestetycznie na półmisku, wszystkie rodzaje ciasta przerobionego w klasie należy przedstawić w stanie suchym. Ma to i tę dobrą stronę, że ten dział przygotować można na kilka dni naprzód, a wiadomo, że łazanki drobne, makaron, uszka są potrawami wymagającemi więcej czasu do dobrego wykonania.

Jest to już bardziej złożona praca, przechodząca przez szereg etapów. Etapy te przedstawimy dla dania całokształtu poprawnej, racjonalnej pracy. Na stolnicy leży więc mąka przesiana i usypana, obok niej sito, w mące wgłębienie, do którego wbito jajo, uprzednio oczyszczone w naczyniu z wodą obok postawionem i leżącą też obok szczoteczką. Dalej ciasto rozwałkowane do odpowiedniej grubości, pokrajane w pasy i ułożone do krajania na kluski według sposobu umożliwiającego najszybsze krajanie. Obok leżą wszystkie odmiany suszonych klusek, otrzymane z danego ciasta, a więc łazanki, kluski krajane, makaron. Opodal wyobrażano wykrawanie pierogów, nakładanie nadzianki i zlepianie. Inne gatunki pierogów (tylko przedstawiciele grup) były wystawione w stanie suchym. Wszystkie rodzaje ciasta suchego leżały na jednakowych talerzykach, przykrytych małą serwetką z bibułki; każdego rodzaju ciasta było 10 dkg. Tak przestawiono całkowity obraz pracy nauczycielki i uczennic z wielkiego działu ciast kluskowych, w całości przerobionych na kursie I. S. Gosp.

Oprócz takiego toku metodycznego, opracowanego dla jakiegoś działu, wszystkie inne działy przedstawiono już w końcowym stadjum pracy t. j. po przyrządzeniu ułożone na półmisku. Wspominam o tem dla uniknięcia nieporozumienia; gdybyśmy bowiem chcieli wszystkie przerobione w ciągu roku grupy potraw przedstawić ze wszystkiemi elementami pracy, zajęlibyśmy zbyt wiele miejsca, a widza zmęczylibyśmy monotonją.

Na wystawie gospodarczej każda wystawiona technika kucharska musi być opatrzona odnośnym przepisem, przytwierdzonym do ściany nad stołem wystawowym lub ustawionym przy danej potrawie. Na kartonikach jednakowych wymiarów, oprócz przepisu, powinna być przedstawiona wartość pieniężna

i kaloryczna danej potrawy, oraz tej porcji, która znajduje się na półmisku.

Nauczycielka winna tak obmyśleć i opracować całość wystawy swego działu, aby wszystkie najważniejsze punkty programu szkolnego zostały równomiernie uwzględnione, a całość była urozmaicona, nienużąca i nieprzeładowana szczegółami; da się to łatwo osiągnąć. gdyż w programie równorzędnie przychodzi kolej na mięsa i wyroby cukiernicze.

Jakiż pożytek może przynieść opracowana w ten sposób wystawa? Że wystawa stanowi dla szkoły skuteczny środek propagandowy, to rzecz powszechnie wiadoma i nie będziemy się dłużej zatrzymywali nad tą sprawą. Zwrócimy natomiast uwagę na to, że wystawa, dająca obraz metodycznego toku nauczania w danej szkole, ma dla zwiedzającego nauczycielstwa zupełnie inną wartość, niż stół zastawiony ciastkami i przekąskami.

Główną jednak korzyść z racjonalnie obmyślonej wystawy mają w tym wypadku uczennice. Daje to uczennicom sposobność dokładnego przeglądu całokształtu pracy całego roku szkolnego, stanowi przytem systematyczne powtórzenie przerobionego materjału bez żadnych luk i przeoczeń. Przed oczami uczennicy raz jeszcze przesuwa się cały metodyczny łańcuch pracy i teraz, gdy już ona lepiej rozumie związek między poszczególnemi jego ogniwami, ogniwa te wypracowane raz jeszcze przez nią i rozłożone na stole wystawowym, kojarzą się w strukturę mocną i całkowitą, dają pełny obraz danej umiejętności gospodarczej. Uczennica teraz widzi i ocenia czego nauczyła się w ciągu całego roku, przypomina sobie i utrwala drobne szczegóły, które uszły jej pamięci, a to wszystko napełnia ją otuchą i chęcią do dalszej pracy. Jeśli uczennicami temi są seminarzystki, których przeznaczeniem w przyszłości będzie nauczanie, wystawa taka przynosi im tem większą korzyść. Przynosi im ona pogłębienie zasad metodyki nauczania danej specjalności zawodowej, a także umiejętność plastycznego wyobrażenia pewnych zasad i pojęć metodycznych,

Na zakończenie pozwolimy sobie powtórzyć raz jeszcze, że wszystkie wymienione tu korzyści wystawa przyniesie uczennicom tylko wtedy, jeśli rola ich w urządzaniu jej będzie czynną. W przeciwnym razie, jeśli uczennice będą poruszającemi się manekinami, a do całej sprawy zostanie wprowadzony czynnik nadmiernej i chorobliwej emulacji, wystawa może uczennicom przynieść tylko szkodę.

Dla nauczycielki wielki wysiłek stanowi obmyślenie planu i taki rozdział tematów pomiędzy grupy uczennic, aby każdą z nich jednakową obarczyć pracą, poprawa zestawień produktów do każdego tematu, przedstawionych przez poszczególne grupy uczennic, rozdział pieniędzy i sprawdzenie kupna, załatwionego przez nie, przypilnowanie i obserwacja wykonania, wymagają wiele przytomności umysłu.

Pozatem organizacja całokształtu, wypożyczenie porcelany, z której potrzeba po parę egzemplarzy poszczególnych sztuk, wypożyczenie szkła, wymaga dobrych stosunków pomiędzy szkołą i fimami. Przybranie estetyczne stołu i wszystkie inne akcesorja, wymagają od nauczycielki osobistego wglądu.

Wzamian za te trudy nauczycielka niewątpliwie odnosi wielką korzyść z takiego dorocznego pełnego przeglądu pracy. Spostrzega wtedy łatwo braki i niedociągnięcia, a dyskusja z przybywającemi na wystawę koleżankami w pracy dopomaga do wyjaśnienia niejednej spornej kwestji. Zadowolenie z takiego rozwiązania sprawy wystawy musi, oczywiście, być zupełnie inne, niż wtedy, gdy cały wysiłek nauczycielki i uczennic zmierza tylko do tego, aby poczęstować gości kanapkami i tortem.

KAROLINA LEYOWA.

Ułatwiony sposób rysowania bluzki z zaszewką.

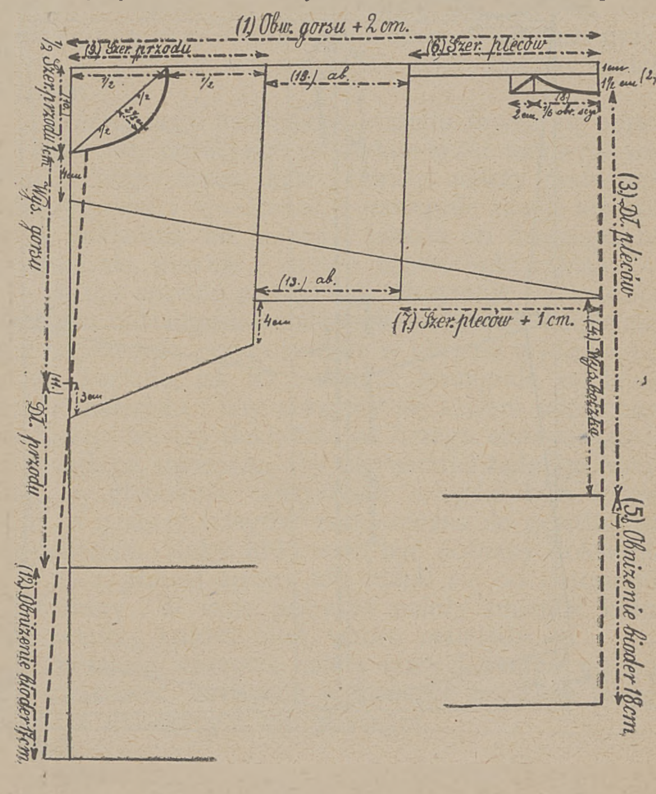
Miary manekinu № 44.

Liczby w nawiasach oznaczają kolejność rysowania formy, np. (1) Obw. gorsu + 2 cm. (2) Wykrój szyi w plecach. (3) Dł. pleców i t. d.

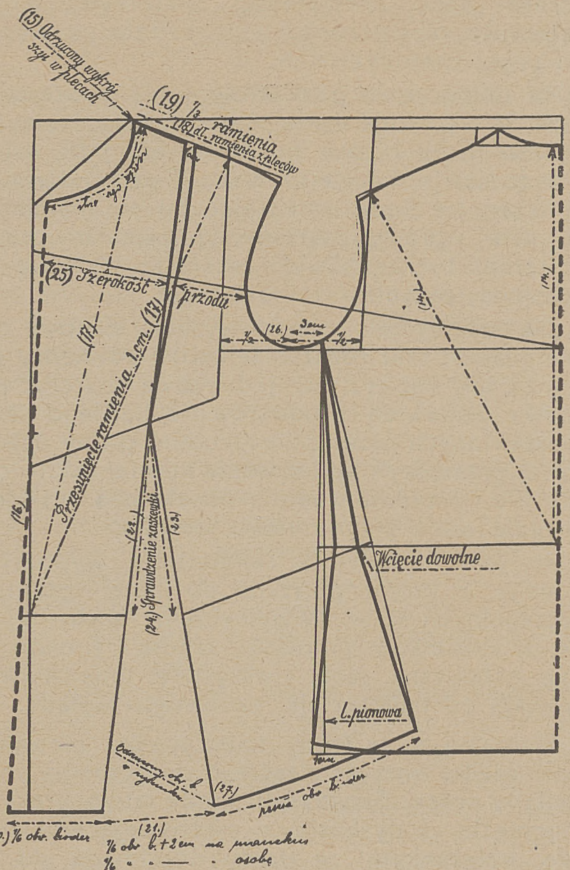
Miary:

Dł. pleców	35
Szer. pleców	16 1/2
Wys. gorsu 20, dł. przodu	36
„ boczka	17
Szer. przodu	17
Obw. szyi	17
„ gorsu 44 + 2 =	46
„ pasa	36
„ bioder	48

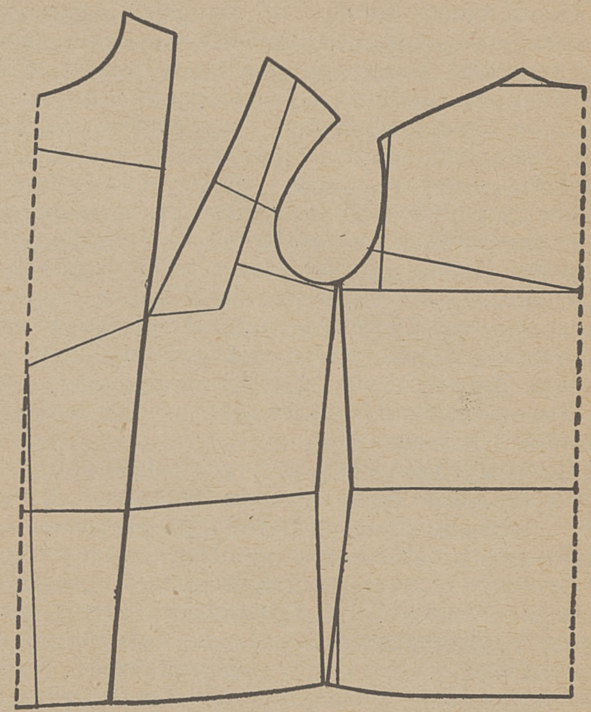
Linje podstawowe do rysowania bluzki z zaszewką.



Bluzka z zaszewką



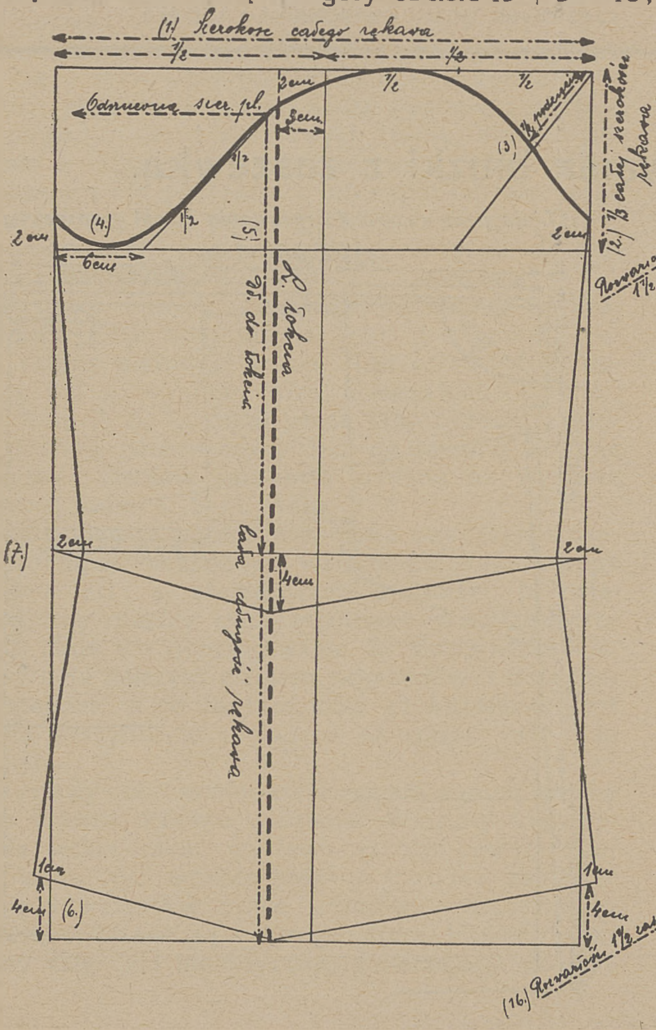
Sposób wycięcia formy i złożenia zaszewki na wysokości pasa i bioder

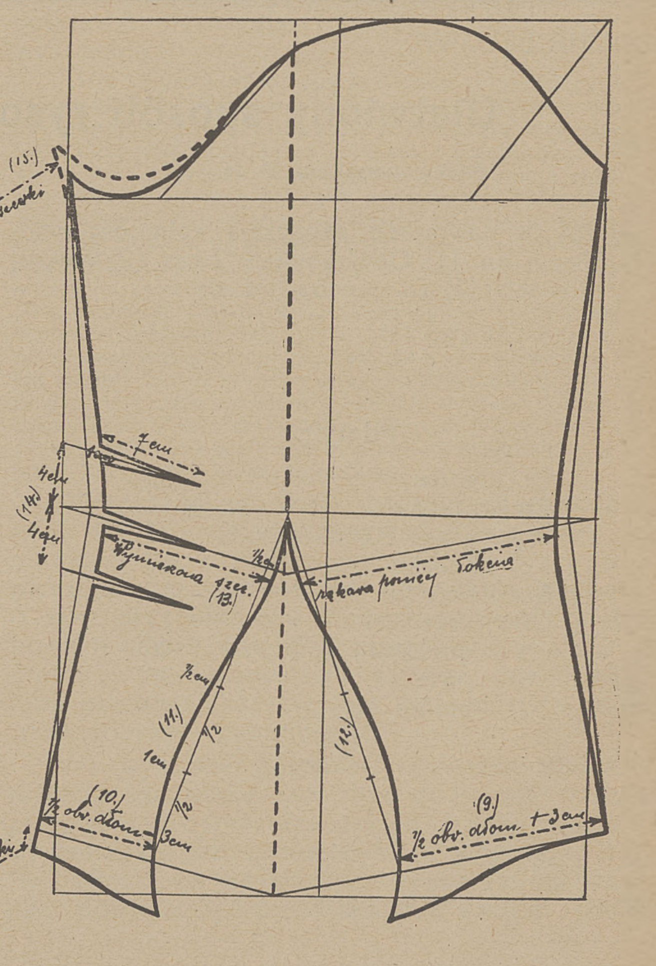


Rękaw z zaszewką.

Miary:

Dł. rękawa = $^1/_2$ szer. pleców $16^1/_2$ dł. do łokcia 47 cała dł. 73; Szer. rękawa = obw. ręki u góry obciśle $15 + 3 = 18$; Szer. rękawa poniżej łokcia $12^1/_2 + 2 = 14^1/_2$; Obw. dłoni 11.





ZOFJA PACHOŃSKA.

Naprawianie bielizny i ubrań.

(Dokończenie).

Łatanie możnaby podzielić na dwie grupy: łatanie bielizny i łatanie ubrań. Podział ten przeprowadzam ze względu na sposób przyszywania łaty, inny przy bieliźnie a inny przy ubraniach.

Łaty do bielizny przyszywa się szwem płaskim, podszewkowym t. j. takim, jaki stosuje się przy szyciu bielizny.

Łaty krawieckie przyszywa się ściegiem okrętkowym, po poprzedniem utrwaleniu wszystkich brzegów materjału.

Przed przystąpieniem do naprawy należy przygotować materjał na łaty. Oczywiście powinien być o ile możności taki sam, z jakiego uszyta jest bielizna czy też ubranie t. j. odpowiedni pod względem gatunku, barwy i wzoru.

Bieliznę naprawia się materjałem pranym, wełnę zdekatyzowanym, bo łata dana z nowego materjału skurczy się w praniu, co może spowodować, że materjał obok łaty rozerwie się.

Pamiętając o tem, jakie znaczenie ma wątek i osnowa, należy przy łatach dać je w tym samym kierunku, jak idą w bieliźnie czy ubraniu.

Kształt łaty stosuje się do rodzaju zniszczenia, starając się ją uczynić możliwie najmniej widoczną. Najczęściej ma ona kształt kwadratowy lub prostokątny, dlatego, by jej brzegi biegły wzdłuż nitek materjału i przez to mniej w oko wpadały. Jeżeli materjał jest wzorzysty, należy bezwzględnie w łacie dobrać wzór tak, by uzupełniał się ze wzorem materjału i to tak w długości, jak też i szerokości tegoż. Najłatwiej jest naprawiać jednobarwny materjał, bo wówczas wystarcza uważać na taki sam kierunek wątku i osnowy. Dlatego też w klasie najpierw przeprowadza się łatanie materjałów gładkich, potem w paski regularnie i nieregularnie się powtarzające, następnie materjały w kratkę, w rzucik regularny i nieregularny.

Najpierw wszywa się łaty w bieliznę, potem uczy się łat krawieckich, które wymagają już większej wprawy od uczenic.

Wzmacnianie przez podłożenie materjału.

Czasem materjał jest już silnie przeświecający i wzmocnienie go cerą jest na dłuższy czas niewystarczające. W takim wypadku podkłada się z lewej strony materjału kawałek w tym samym kolorze, a nawet gatunku i długiemi ściegami przycerowuje się go lekko. W ten sposób wzmacnia się cerę i podnosi trwałość naprawy, a unika się jeszcze właściwego łatania, jako więcej widocznego (zastosowanie n. p. na łokciach ubrań).

Łata bieliźniarska.

Bieliznę przed łataniem odwraca się na lewą stronę i ustala się wielkość zniszczenia tak w długości, jak też i szerokości materjału.

Według tych wymiarów odcina się łatę z pranego materjału, dodając na podwinięcie tyle, jak to zwykle robimy przy podszewkowaniu. Przypiętą lub przyfastrygowaną po nitce prostej łatę, przyszywa się naokoło z lewej strony ściegiem obrąbkowym. Po przyszyciu odwraca się robotę na stronę prawą i wycina się zniszczony materjał, zostawiając go od zeszycia tak dużo, by swobodnie można jego brzegi podwinąć. Im węższe było pierwsze podwinięcie materjału przy łacie, tem mniej się teraz zostawia. Po wycięciu zniszczonego materjału po nitce prostej, nacina się naroża po przekątni tak głęboko, jak dużo chce się brzeg podwinąć. Podwinięty brzeg przyszywa się znowu ściegiem obrąbkowym, zaś przy dużych łatach można dokonać tego na maszynie.

Przy naprawie materjałów wzorzystych, którą wykonuje się w tej samej kolejności, jak podałam powyżej, już przy wykrawaniu łaty trzeba uważać na wzór. Czasem to dobranie wzoru jest dość kłopotliwe, bo wymaga, zwłaszcza przy dużych wzorach, znacznej ilości materjału. Opłaca się jednak, bo dokładnie dobrany wzór czyni łatę niewidoczną.

Jeżeli zniszczenie znajduje się w pobliżu szwów n. p. pod pachą, należy łatę tak przykrajać, by dwa jej brzegi dochodziły do szwu t. j. jeden do bocznego, drugi zaś razem z rękawem ma dać szew pachy. Dwa inne boki przyszywa się poprzednio po nitce prostej i to przy bieliźnie szwem płaskim, przy ubraniach wierzchem ściegiem okrętkowym. Oczywiście dobór wzoru ma tu pierwszorzędne znaczenie.

W podanym powyżej przykładzie, najpierw należy wypruć rękaw pod pachą, potem rozpruć szew boczny, następnie uzupełnić zniszczenie łatą, przykrajać ją według poprzedniego kształtu boku i pachy, następnie trzeba zeszyć szew boczny, wreszcie wszyć rękaw.

Łata krawiecka.

Zanim się wszyje łaty krawieckie, najpierw wycina się zniszczony materjał i to albo po nitce prostej, a więc w kształcie kwadratu lub prostokąta, albo też w kształcie wzoru materjału, ale zawsze z tą myślą, by naprawa była najmniej widoczna. Brzegi wycięcia wycina się w narożach, podwija ku stronie lewej ubrania, fastryguje drobnemi ściegami i silnie na mokro zaprasowuje, by dały ostro załamany brzeg.

Następnie kładzie się materjał na stole, czy też w razie potrzeby na jakiejś mniejszej prostej podkładce (n. p. przy naprawianiu rękawa) i przez przypięcie na płaszczyźnie ustala się zdecydowany kształt wykroju.

Według tego ustalonego kształtu zawija się odpowiednio łatę, dobierając dokładnie wzór najpierw według jednego boku, który odrazu należy podwinąć, zafastrygować i sprasować, a następnie zawija się bok drugi dokładnie od jednego naroża do drugiego, fastryguje się, prasuje i znowu dalsze boki zakłada.

W ten sposób postępując, otrzymuje się kawałek materjału o brzegach ustalonych, dokładnie uzupełniający poprzednio przygotowane w ubraniu wycięcie, tak co do kształtu, jak też i wzoru. Następnie od lewej strony materjału i łaty zeszywa się szwem wierzchem oba brzegi bardzo dokładnie od brzegu ednego naroża do drugiego, uważając, aby nie naddać żadnego boku, oraz, by głębokość wszystkich ściegów była jednakowa, a gęstość ściegów zastosowana do gęstości nitek materjału. Kolor nitki musi być dobrany dokładnie tak, by z prawej strony nie różnił się od koloru nitek tkaniny. W razie potrzeby należy zmieniać kolor nitki według koloru nitek wzoru materjału.

Po takiem zeszyciu należy szwy dokładnie na mokro sprasować, następnie wykończyć przycięte brzegi ściegiem dzierganym lub skośnym.

Materjały wełniane bardzo gęste, jak n. p. dobre sukna, łączy się bez podwijania brzegów, przyciętych dokładnie według kształtu, zeszywając od lewej strony okrętką, która nie obejmuje całej grubości materjału. Można także wcerowywać te kawałki gęstymi ściegami, ale tak, by nie przekłówać materjału na stronę prawą.

Tiul i koronki naprawia się, nakładając dobry materjał na wierzch zniszczonego w ten sposób, aby wzór dokładnie się nakrywał i uzupełniał. Potem po linji nierównej, zależnie od wzoru więcej czy mniej regularnej, łączy się razem oba materjały ściegiem okrętkowym gęstym, używając do tego zeszycia bardzo cienkiej, ale silnej nitki.

Po takiem naszyciu wycina się zniszczony materjał tuż przy brzegu zeszycia, a złączenie zaprasowuje się.

Na tem skończylibyśmy omówienie najważniejszych sposobów cerowania i łatania.

Pozostaje jeszcze odpowiedź na pytanie — kiedy naprawiać? Przedewszystkiem często przeglądać bieliznę i ubrania, by można naprawiać już małe zniszczenia. Bieliznę osobistą ze względów higjenicznych naprawia się po praniu, ale przed prasowaniem. Bieliznę stołową, firanki, kapy przed praniem, by uchronić je od większych rozdarć. Ubrania — według potrzeby.

Garść wiadomości o roślinach południowych

dostarczających nam t. z. towarów kolonjalnych.

(Wyjątki z książki prof. Dra. Edwarda Strasburgera »Sfreifzüge an der Riviera« — Jena — 1912 r.).

I. Oliwka i oliwa.

Gaje oliwne Riwiery między Starą Bordigherą i Sasso są wyjątkowo piękne i wspaniałe. W gąszczu ich kryją się stare, sękate pnie, wsparte niejednokrotnie na kilku nogach, niby na kulach, czy szczudłach. Stajemy w podziwie przed tymi czcigodnymi starcami, których ciemno ocienione pnie odcinają się ostro od przejrzystego, lazurowego tła nieba i morza. Nieprzeparty urok ma taki gaj oliwny wieczorem, gdy srebrzysta tarcza księżyca przeglada się w drgających falach morskich. Wówczas matowo-szare liście drzew oliwnych lśnią srebrzystym połyskiem, a przy każdym najlżejszym podmuchu wiatru srebrne iskierki zdają się przelatywać między konarami. Nawet długa smuga księżycowa na morzu tchnie życiem, kołysząc się na falach, drżąca poddaje się ich ruchowi i razem z niemi rozbija się o brzeg na lśniącą pianę.

Drzewa oliwne kwitną w maju lub czerwcu. Wówczas są gęsto okryte małemi, żółtawo-białemi kwiatami, które wydają woń delikatną, podobną do rezedy. Kwiaty te przypominają nam pospolity nasz krzew przydrożny, ligustrem zwany. Krzew ten jest blisko spokrewniony z drzewem oliwnem. Niedojrzałe owoce drzewa oliwnego są zielone i skutkiem tego niewidoczne w gąszczu listowia. W miarę dojrzewania zabarwiają się ciemno-granatowo, wówczas wyraźnie odcinają się od tła i są już zdala widoczne. Dotyczy to zwłaszcza tych lat, gdy żniwo oliwne jest wyjątkowo obfite, co zdarza się raz na pięć lat. Wówczas pod ciężarem podłużnych owoców-pestkowców całe drzewo zmienia swój wygląd.

Dojrzałe oliwki barwą swą i kształtem bardzo przypominają nam śliwki-węgierki. Według tradycji, która jednak już niewszędzie jest przestrzegana, zbiór oliwek powinien rozpoczynać się 21-go listopada, trwa on przez całą zimę, a w lutym i marcu dochodzi do punktu kulminacyjnego. Przy niesprzyjających okolicznościach atmosferycznych, które utrudniają zbiory, można jeszcze czasem i w kwietniu zobaczyć drzewa, uginające się pod bogactwem owoców. Widzi się wówczas ciągnących w gaje oliwne robotników i robotnice z workami i koszami. Mężczyźni wspinają się na drzewa i długiemi drągami otłukują owoce. Ze wszystkich stron dolatują wędrowca odgłosy tępych razów, od czasu do czasu trzask łamanej gałęzi, zbyt silnie uderzonej. Pod jednemi drzewami leżą rozciągnięte płachty, na których gromadzą się spadające owoce, pod innemi zgięte do ziemi kobiety i dzieci zbierają oburącz strącone oliwki. Należy przytem podziwiać osiągniętą w tem wprawę. Takie otłukiwanie owoców jest, oczywiście dla drzew szkodliwe. Już Pliniusz w I. w. po Chrystusie ostrzegał przed temi barbarzyńskiemi metodami.

Ale w jakiż inny sposób możnaby dokonać zbioru, skoro drzewa dosięgają tutaj tak znacznej wysokości i odznaczają się takiem gąszczem listowia.

Inaczej przedstawia się sprawa w Prowancji, gdzie drzewa są odpowiednio strzyżone i dzięki temu nie wyrastają ponad pewien określony poziom, tak, aby owoce mogły być dosięgnięte ręką. Tak zerwane owoce nie są uszkodzone przez stłuczenie i dostarczają najwyższego gatunku oliwy stołowej. Ale o ileż brzydsze są plantacje oliwek w Prowancji z ich drzewami posadzonemi w rzędy i jednakowo przystrzyżonemi koronami!

Najlepsze gatunki oliwy stołowej wyciska się z owoców, niezupełnie jeszcze dojrzałych. Jednak w Bordigherze przeważnie czekają chłopi-plantatorzy, dopóki owoce zupełnie nie dojrzeją. Wówczas większa część owoców już sama opadła z drzewa. Wszystkie te owoce zgarnia się wówczas razem i otrzymuje z nich odpowiednio lichą oliwę ze zjełczałym posmakiem. Zresztą na całem wybrzeżu między Bordigherą, a górami Esterel otrzymuje się tylko poślednie gatunki oliwy, używane do fabrykacji smarów lub mydeł. Przednie gatunki oliwy pochodzą z prowincji Porto Maurizio. Uprawiany tam gatunek drzewa oliwnego nazywa się Taggiasca, ponieważ romantyczne miasteczko Taggia pod San Remo było głównym ośrodkiem tych plantacyj. W południowych Włoszech z dobrej oliwy słynie głównie Apulia. Sławę tę jednak zdobyła dopiero w ostatnich czasach, bowiem także w Apulii do niedawna zbiór oliwek był dokonywany niedbale i używano tak lichych przyrządów do wyciskania, że starożytna prasa, odnaleziona w Pompei, pod wieloma względami stała wyżej i jako przyrząd udoskonalony, została wprowadzona w wielu miejscowościach.

Owoce, dostarczające dobrej oliwy, muszą być świeżo zebrane i starannie wysortowane. Potem rozciąga się je cienkiemi warstwami na matach, gdzie schną na powietrzu lub w sztucznem cieple, dopóki powierzchnia ich nie skurczy się. Podczas tego tracą część wody i wówczas przechodzą do młyna oliwnego, gdzie kamień młyński oddziela miękisz od pestki.

Otrzymaną półpłynną masą napełnia się worki jutowe i przenosi do chłodni. Tam naprzód ścieka do podstawionych naczyń najlepsza frakcja oliwy, zwana olio vergine, t. j. oliwa dziewicza. Potem spływają pod wpływem wzrastającego stopniowo ciśnienia »najlepsze«, a potem »dobre« gatunki oliwy. Wkońcu masa przechodzi znów do młyna, gdzie nawet pestki zostają zmiażdżone. Z masy tej można już uzyskać tylko oliwę pośledniego gatunku.

Wreszcie trzeci raz młyn druzgocze masę, rozrobioną z wodą. Oliwa zbiera się na powierzchni wody, skąd musi być starannie zebrana. Jako gatunek pośledni jest używana prawie wyłącznie do wyrobu mydeł. W tym kraju, ubogim w drzewo, nawet szczątki pestek i miękiszu, po wysuszeniu, znajdują zastosowanie, jako materjał opałowy.

Nawet najlepsza oliwa, wyciekająca w chłodniach, musi być starannie przefiltrowana, nim dostanie się do handlu. W tym celu przenosi się ją do ciemnej komory i napełnia nią naczynia, ustawione jedne na drugich i połączone ze sobą. Mętną oliwę nalewa się do górnego naczynia. Przez otwór, zasłonięty podziurkowaną pochwą cynkową, wyłożoną watą, spływa oliwa do następnego naczynia, a stamtąd przez watę do trzeciego. Wata musi być kilkakrotnie w ciągu dnia zmieniana. Z trzeciego naczynia zlewa się oliwę do cysterny, która zazwyczaj w Nicei wyłożona jest porcelanowemi taflami. Tam przechowuje się oliwę przez trzy miesiące przed zlaniem do butelek i wysłaniem.

Ocena sprzedażna każdego otrzymanego gatunku oliwy należy do specjalnego znawcy, zwanego »degustateur«, którego język tak jest dokładnie nastrojony na smak oliwy, jak innego eksperta na wino, lub herbatę. »Degustateur« nietylko musi ocenić dobroć badanego gatunku oliwy, ale także »wysmakować«, czy nie jest zafałszowana olejem innych owoców.

Bardzo malownicze są stare młyny oliwne, spotykane w rozpadlinach górskich nad rwącemi potokami Bordighery. Ocienione staremi drzewami, obrośnięte mchem i bujnemi paprociami, budzą uczucie szacunku, należne sędziwemu wiekowi. Tam małorolni chłopi Bordighery noszą swe zbiory, i oliwkami lub oliwą płacą za użycie prasy. Z młynów tych wycieka płyn, który wodę strumieni zabarwia na brunatno, tak, że ujście do morza tych potoków zdaleka już jest widoczne.

Już w starożytności wiedziano, że drzewo oliwne udaje się tylko w pobliżu morza. Wyliczono nawet, że nie oddala się od niego nigdy ponad 300 piędzi, co odpowiadałoby 7 $^1/_2$ mil geograficznych. W rzeczywistości jednak wielkie zbiorowiska wodne, łagodzące klimat, sprzyjają i gdzieindziej rozwojowi plantacyj oliwek. Drzewo to bowiem nie znosi długotrwałego mrozu. Pochodzi z okolic śródziemnomorskich, jednak jako roślina uprawna przeniknęło do Włoch dość późno. Według Pliniusza, jeszcze w r. 580 przed Chrystusem nie było we Włoszech uprawnego drzewa oliwnego. Należy przypuszczać, że uprawa oliwek przyszła ze Wschodu przez Egipt, Syrję, Małą Azję i już w czasach Homera podbiła Grecję.

II. O pomarańczach i cytrynach.

Swój łagodny klimat zawdzięcza Riwiera wysokiemu łańcuchowi Alp, który ją zasłania od zimnych wiatrów północy.

Bez owego muru ochronnego, na tej szerokości geograficznej uprawa roślin, należących do rodziny »Agrumi« nie byłaby możliwą. W licznych punktach wybrzeża między Nicea, a Savoną udaje się Agrumi conajmniej równie dobrze, jak w okolicach Neapolu podczas gdy można przewędrować całe północne i środkowe Włochy i Agrumi nigdzie nie spotkać. Nazwą »Agrumi« botanika obejmuje licznych przedstawicieli gatunku »Citros«, do którego należą pomarańcze i cytryny.



Gałązka cytryny z owocem.

Katalog najwspanialszego ogrodu na Riwierze »La Mortola« obejmuje ponad 20 odmian lub form tego gatunku. W ogrodzie tym na małej przestrzeni zgromadzone są prawie wszystkie uprawiane we Włoszech Agrumi. Obraz tych roślin jest w naszej wyobraźni tak ściśle związany z obrazem południowego nieba, że ojczyzna Włochów zawsze we wspomnieniach przedstawia nam się, jako kraina, owiana zapachem kwiatów cytryny i wyzłocona blaskiem pomarańczy. »Znasz-li ten kraj, gdzie cytryna dojrzewa?...« Pomimo jednak, że rośliny te zdają się być nierozerwalnie złączone z włoskim krajobrazem, przybyły one tam bardzo późno i uprawiane są tyko w ściśle ograniczonych częściach Italji. Ojczyzna ich leży w dalekiej Azji -— w Indjach Wschodnich i południowych Chinach. Przez Wschód obrały sobie drogę do Europy. O pochodzeniu słowa »citrum« dowiadujemy się z »Traité du Citrus» (»Rozprawa o citrusie«) Gallesia w r. 1811, — z wcześniejszej o lat 10 »Historji naturalnej pomarańcz« przez Risso i z dzieła Wiktora Hehnsa »Kulturpflanzen und Haustiere« (»Rośliny uprawne i zwierzęta domowe«), z »Ursprung der Kulturpflanzen« (»Pochodzenie roślin uprawnych«) Alfonsa de Candolle, wreszcie z Flückigersa »Farmakognozji«. Według tych źródeł w starożytności »citrum« nazywało się drzewo innej rośliny, a mianowicie Callitris quadrivalvis. Płytki tego wonnego drzewa były wysoko cenione przez Rzymian Służyły do sporządzania kosztownych skrzyń. W skrzyniach tych prze-

chowywano wełnianą odzież, ponieważ zapach drzewa chronił ją od moli.

W tym czasie Rzymianie poznali cytrynę, która wkrótce też wsławiła się swą zdolnością odstraszania moli. Dzięki tej własności przeniesiono na nią nazwę »citrum«. O roślinach, które dostarczają takiej »mala citria« pierwsza wiadomość dotarła do Grecji za czasów Aleksandra Wielkiego. Jego to wyprawy wojenne otworzyły przed grecką kulturą skarby Wschodu i krajów tropikalnych. Przyniosły one starożytnej kulturze takie bogactwo nowych poglądów na przyrodę, jak to w równej mierze stało się poraz drugi dopiero po odkryciu Ameryki tropikalnej. Ciemne drzewo z wiecznie zielonym liściem i złocisto połyskującemi owocami zobaczyli Grecy poraz pierwszy w Medji. Uczeni, znajdujący się w sztabie generalnym Aleksandra Wielkiego, opisali je wiernie. Opis ten przekazał nam Teofrast w swojej geografji roślin. Pomimo tego legenda osnuła wkrótce ten owoc złotą przędzą baśni. Skrzętności Pliniusza w notowaniu wszystkich dostępnych mu wiadomości zawdzięczamy te wytwory ludzkiej fantazji. Oto liście i owoce drzewa cytrynowego miały chronić nietylko od moli, ale także od wszelkiego zatrucia. Athenaeos, uczony z Naukratis w Egipcie, zmarły w 228 roku po Chrystusie, opowiada nam, że powstał przesąd, iż kto spożyje owoc drzewa cytrynowego, nie potrzebuje obawiać się jadowitego ukąszenia żmiji. Godne uwagi i przepełnione cytatami dzieło Athenaeosa, zatytułowane »Uczta uczonych«, jest dla nas wprost nieocenionem źródłem wiadomości o starych zwyczajach i obrzędach, o sztuce i nauce czasów starożytnych. Bogaty rzymski miłośnik sztuki zaprosił na tę ucztę liczną rzeszę artystów, poetów i uczonych. Podawane potrawy pobudzają całe towarzystwo do licznych uwag i pogawędki.

Na widok cytryny opowiada niejaki Demokryt, że słyszał od swego przyjaciela, wielkorządcy Egiptu, iż dwaj zbrodniarze skazani na śmierć od ukąszenia żmiji, karze tej nie ulegli, ponieważ przedtem zjedli cytrynę. Próba ta świadomie i celowo została powtórzona z tymi samymi zbrodniarzami, przyczem tylko jeden z nich mógł zjeść cytrynę. Tylko ten jeden nie zginął od ukąszeń jadowitego gadu, podczas gdy drugi z nich wkrótce zakończył życie. Jako najlepszą ochronę przed trucizną poleca opowiadający cytrynę rozgotowaną w miodzie. Jeśli się rano zje taką odtrutkę, przez cały dzień jest się zabezpieczonym od zatrucia. Zwykle u podstawy tego rodzaju przesądów leży jakaś maleńka iskierka prawdy. Istotnie, cytryna odznacza się silnemi własnościami przeciwgnilnemi. Dzięki tym własnościom i dzisiaj niejednokrotnie używana jest jako środek antyseptyczny. Już w starożytności zauważono, że sok cytrynowy »poprawia oddech«, jednak nie był to sok tego owocu, który dzisiaj niewłaściwie nazywamy cytryną, tylko prawdziwej, gruboskórnej cytryny (Citrus medica), odznaczającej się chropowatą powierzchnią i bardzo słabo kwaśnym smakiem.

Odmiana tej prawdziwej cytryny, odznaczająca się wielkiemi owocami, nazywa się »cedrat«, albo »cytronatowa cytryna«, spożywana jest przez nas tylko pod postacią przetworów. Owoce jej składają się prawie wyłącznie ze skórki. Skórki te gotowane w cukrze dostarczają »cytronatu«. Okrągły owoc innej odmiany o wyjątkowo nierównej powierzchni i delikatnej woni nazywa się »jabłkiem Adama« lub »rajskiem jabłkiem*).

Ta odmiana cytryny uchodziła za owoc z drzewa wiadomości dobrego i złego, i dlatego dziś jeszcze znajduje zastosowanie u Żydów w dzień Święta Szałasów. Na Święto to najbardziej cenione owoce sprowadza się z Korsyki, Korfu, Marokka i Palestyny. Jeśli kształtem swym odpowiadają przepisom rytualnym, mogą dosięgać nawet bardzo wysokiej ceny.

U Rzymian drzewo cytrynowe było bardzo modne. Hodowano je w drewnianych wiadrach i zdobiono niemi ogrody i sale kolumnowe wspaniałych willi podmiejskich. W III wieku było już hodowane w gruncie. I dziś jeszcze często spotykamy je we Włoszech. Od innych przedstawicieli rodziny Agrumi różni się tem, że przez cały rok okryte jest listowiem i owocami.

Drzewo, dostarczające nam owocu, zwanego przez nas niezupełnie słusznie cytryną (właściwiej powinniśmy go nazywać limoną) przyszło do południowej Europy za pośrednictwem Arabów dopiero w X wieku, naprzód do Hiszpanji, potem prawdopodobnie na Sycylję. Początkowo nie było go jeszcze nad zatoką Liguryjską, nad którą leży Riwiera. Tam dopiero pod koniec XI wieku przywieźli je Rycerze Krzyżowi z Syrji i Palestyny. Wraz z drzewem cytrynowem przybyły też na Riwierę gorzkie pomarańcze.

Wybrzeże Liguryjskie stało się na długi czas krainą, w której plantacja Agrumi doszła do znacznego rozwoju. Stało się to jednak głównie w wieku XIV, gdy bardzo wzrosła skala potrzeb i wymagań życiowych. Plantacja drzew cytrynowych rozpowszechniała się wraz z lemoniadą, której przyrządzania nauczono się od dalekiego Wschodu. Za czasów Kardynała Mazarina ukazali się także w Paryżu pierwsi »Limandiers«. Grali oni tam wówczas taką rolę jak dzisiaj kawiarnie. »Limona« (dzisiejsza nasza cytryna) odznaczająca się takiemi samemi właściwościami przeciwgnilnemi, jak cytryna właściwa, dostarczała istotnie nietylko orzeźwiającego napoju, ale także odznaczała się własnościami antyseptycznemi. W wykazie ziół leczniczych z drugiej połowy XVI wieku, czytamy, że sok cytrynowy »nietylko chroni od wewnętrznego gnicia i trucizny, ale także od smutku, przygnębienia serca i wszelkiej melancholiyi«.

Sok cytrynowy i dziś jeszcze uchodzi za jeden z najskuteczniejszych środków przeciwko szkorbutowi, t. j. znanemu gniciu dziąseł, któremu głównie podlegają marynarze i podróżni w czasie długich podróży morskich.

Dlatego to dzisiejsza flota angielska, a za jej przykładem i floty innych państw, zabierają na okręty wojenne sok cytrynowy w zamkniętych bańkach*).

Starałem się ustalić, skąd pochodzi zwyczaj i dziś jeszcze dość rozpowszechniony, a dawniej ogólnie obowiązujący, że żałobnicy na pogrzebach niosą w ręku cytrynę. Doszedłem do przekonania, że pierwszym powodem rozpowszechnienia się tego zwyczaju były własności antyseptyczne cytryny i jej silny zapach. Potem zwyczaj ten nabrał znaczenia symbolicznego. Wogóle symbolika w wielu wypadkach posługuje się cytryną. J. B. Friedrichs w dziele »Symbolika wierzeń przyrodzonych« mówi: »Własności aromatyczne, orzeźwiające i ożywiające cytryny uczyniły z niej symbol życia i ochrony przeciwko temu wszystkiemu, co życiu temu zagraża. Dlatego to według starych wierzeń,

*) W Polsce rajskiemi jabłuszkami nazywamy odmianę jabłek, nie zaś cytryn.

Gdy słowa te były pisane, teorja witaminowa znajdowała się zaledwie w zaczątkach. Dziś wiemy, że swe silne własności przeciwszkorbutyczne cytryna zawdzięcza dużej zawartości witaminy C, nie zaś swym własnościom antyseptycznym. Ponieważ witamina C istotnie wpływa na apetyt i ogólne samopoczucie organizmu, więc zdanie lekarza z XVI wieku o wpływie cytryny na melancholję i przygnębienie znajduje swe potwierdzenie. Teorja witaminowa w znacznej mierze przywróciła cytrynie to znaczenie, jakie jej przypisywano przed wiekami.

cytryna chroni od uroków, dlatego to niewiasta indyjska, która po śmierci męża idzie na stos, aby spłonąć z jego zwłokami, niesie w ręku cytrynę jako symbol wspólnego przyszłego życia z małżonkiem, dlatego to idąc za pogrzebem bliskiej osoby, rodzina okryta żałobą trzyma w ręku cytrynę, jako symbol nowego istnienia zmarłego; dlatego wreszcie dziecko, idące do pierwszej Komunji Św. ma w ręku cytrynę, ponieważ ta Komunja Św. ma stać się zaczątkiem nowego życia i nowym, ściślejszym węzłem połączyć je z Bogiem«.

Najbardziej aromatyczne liście i owoce ma drzewo gorzkiej pomarańczy. Owoce lśnią jaskrawą złocistą barwą. Nie spożywa się ich w stanie surowym, ale wyjątkowo smaczne są skórki, smażone w cukrze. Liście, kwiaty i niedojrzałe owoce służą też do otrzymywania olejków eterycznych, zaś owoce odgrywają także ważną rolę przy wyrobie likierów. Pień drzewa gorzkiej pomarańczy jest bardzo odporny na działanie różnych szkodliwych czynników i dlatego na tym pniu właśnie szczepi się wiele innych gatunków Agrumi.

Drzewo, dostarczające słodkich pomarańczy, dotarło do Europy później od innych swoich krewnych. Fama głosi, że Portugalczycy przywieźli je z południowych Chin około połowy XVI wieku, a mianowicie jakoby w r. 1548. Nawet w ogrodzie hrabiego St. Lorenzo w Lizbonie pokazują dotychczas drzewo, które jakoby ma być tym pierwszym przywiezionym okazem. Jednak dziś jest już rzeczą stwierdzoną, że słodka pomarańcza już wcześniej ozdabiała ogrody hiszpańskie i włoskie. Należy przypuszczać, że dotarła do Europy w ciągu XIV stulecia.

Do dziś dnia jeszcze pokutuje we Włoszech nazwa pomarańczy »Portogallo«, która wskazuje na ważną rolę jaką odegrali Portugalczycy w rozpowszechnieniu w Europie lepszych odmian słodkiej pomarańczy. Wspomnienie chińskiego pochodzenia pomarańczy zachowało się w niemieckiem słowie »Apfelsine«, co dawniej brzmiało »Sinaapfel« czyli »chińskie jabłko«. Nazwę tę przejęli Rosjanie, bezpośredni sąsiedzi Chińczyków.

W średniowieczu pomarańczę nazywano po łacinie »poma aurantia« — złote jabłko, co dźwiękiem jest zbliżone do słowa »orange«. Od nazwy »poma aurantia« pochodzi polska »pomarańcza« i niemiecka »Pomeranze«.

Jak pięknem jest drzewo pomarańczowe, gdy je zdobi tysiące złotych owoców, tego w pełni na Riwierze, ba, nawet w Sorento ocenić nie można. W pełni wyrośnięte, rozwinięte bujnie drzewa pomarańczowe widziałem tylko u stóp Etny. Teobald Fischer podaje w r. 1877, że wyrośnięte i dobrze utrzymane drzewo pomarańczowe może na Sycylji dostarczyć od 600—700. zaś drzewo cytrynowe nawet od 1.000 do 1.100 owoców.



Gałązka mandarynki z owocem i kwiatem.

Istnieje olbrzymia ilość odmian pomarańczy, których tylko nieznaczna liczba do nas dociera.

Mandarynka uważana jest za specjalny rodzaj gatunku citrus. Włochy wywożą ogromne ilości mandarynek za granicę. Krzew mandarynkowy udaje się nawet na Riwierze lepiej, niż drzewo pomarańczowe. Krzew mandarynkowy ma wszystkie narządy drobniejsze, cały pokrój kulisty, dzięki czemu nietrudno go odróżnić. W Chinach i Kochinchinie jest już uprawiany od niepamiętnych czasów. Europa zaznajomiła się z nim bliżej dopiero w r. 1828.

Wyjątek z książki Zofji Czerny-Biernatowej pod tytułem „Gotowanie w teorji i praktyce".

ROZDZIAŁ XIV.

Duszenie.

1. Jednym ze sposobów przyrządzania potraw, dość w Polsce rozpowszechnionych, jest *duszenie*. Duszenie jest połączeniem smażenia z gotowaniem w małej ilości wody na małym ogniu. Z tego powodu proces ten wymaga więcej czasu, co przy dzisiejszem tempie życia jest *nieracjonalne*. Jest on również nieracjonalny z punktu widzenia *teorji witaminowej*, gdyż długotrwałe gotowanie niszczy wartość witaminową produktów. Dotyczy to w pierwszym rzędzie jarzyn i dlatego produkty te należy przyrządzać raczej wszystkiemi innemi sposobami. Z tego powodu w dziale duszenia zostaną uwzględnione prawie wyłącznie potrawy mięsne duszone, z pominięciem innych potraw duszonych. — Potrawy duszone, w skład których wchodzą tłuste, zawiesiste sosy, dzięki dodatkowi tłuszczu, mąki i często śmietany, są potrawami *wysokokalorycznemi*. Dodatki, podawane do tych potraw, jak kluski i kasze są też potrawami energetycznemi. Dlatego mięsa duszone powinny być stosowane dla osób ciężko fizycznie pracujących i dla dorastającej młodzieży. Powinny być uwzględnione w zestawieniach obiadów robotniczych i w letnich obozach oraz kolonjach, zwłaszcza dla dorastających chłopców, zajmujących się sportem. Należy jednak pamiętać, że są to potrawy tłuste, ciężko strawne i nie nadają się dla dzieci, osób pracujących umysłowo, ani dla starców.

2. Duszenie więc zastosujemy przedewszystkiem do mięsa.

Czynnością przygotowawczą do duszenia jest smażenie. Po szybkiem opłókaniu mięsa, podzieleniu na

części wedle przepisu, należy je oprószyć mąką i obsmażyć na tłuszczu, zachowując wszelkie wskazówki, jakich przestrzega się przy smażeniu. A więc:

a) wysoka temperatura tłuszczu przy wkładaniu mięsa,

b) szybkie zrumienienie mięsa, aby ścięta powierzchnia nie przepuściła soków mięsnych na zewnątrz,

c) zrumienienie mąki, którą mięso było oprószone.

Mięsa duszone muszą być podane w sosach, w wielu więc przepisach mięs duszonych jak gulasze, paprykarze — mąka, którą mięso było oprószone jest czynnikiem, stanowiącym o zawiesistości sosu. Sos w mięsie duszonem oprószonem ma mieć kolor złoty, który pochodzi od mąki zrumienionej do odpowiedniego stopnia.

Gdy pierwsza część przepisu tj. obsmażenie, jest ukończona, następuje *proces gotowania* przez dodanie do mięsa obsmażonego małej ilości wody. Gotowanie to odbywa się pod przykryciem, na słabym ogniu, aż do miękkości. Szczelne przykrycie ma na celu zatrzymanie wydzielającej się pary w naczyniu. Para ta przyczynia się do zmiękczenia potrawy. Zachodzi więc w tym wypadku *gotowanie tak w wodzie, jak i w parze.*

Z chwilą, gdy mięso zostanie podlane wodą, mąka znajdująca się na powierzchni mięsa, zaczyna się rozklejać i zaraz powstaje z mąki, tłuszczu od smażenia i wody, dość zawiesisty sos. W sosie tym mięso ma dusić się do miękkości przez czas dłuższy. Aby uchronić potrawę od przypalenia, któremu sos podprawiony łatwo ulega, należy:

a) przeprowadzić duszenie na niezbyt silnym ogniu,

b) potrawę przyrządzać w rondlu z kamionki lub pod naczynie podstawić płytkę azbeztową.

Zaraz po zalaniu potrawy wodą należy sos przyprawić dodatkami aromatycznemi i solą tak, by mięso przeszło właściwym smakiem i zapachem. W czasie gotowania i w miarę parowania wody, należy uzupełniać ubytek wody tak, aby sos zawsze przykrywał potrawę. Mięso duszone trzeba od czasu do czasu mieszać łyżką lub obracać widelcem, by kawałki mięsa ze wszystkich stron mogły dogotować się w sosie.

Gdy mięso miękkie, należy sprawdzić zawiesistość sosu. Jeżeli jest on za rzadki, trzeba go odparować i po przetarciu i zagrzaniu oblać tym sosem mięso, ułożone na półmisku. Za gęsty sos można rozrzedzić wodą, wywarem z mięsa, jarzyn lub grzybów.

3. *Istnieje kilka zasadniczych technik wykończenia mięs duszonych.* Zgrupować je można w dwóch działach:

a) ze względu na sposób przygotowania mięsa.

b) ze względu na sposób podprawiania sosu.

Tabela mięs duszonych.

Cielęcina: od szynki, środkowa, krajna (piętka).
Wołowina: środkowa biodrowa, środkowa zrazowa.

MIĘSA BITE OPRÓSZANE.
(Organizacja pracy).

1. Mięso opłókać, podzielić na części (większe kawałki jak na zrazy pobić),
2. Posolić, oprószyć mąką, rozgrzać tłuszcz, obrumienić, przełożyć do rondelka,
3. Dodać cebuli, wody, tłuszczu ze smażenia, udusić, wyłożyć na półmisek, sos przetrzeć, oblać mięso.

Cielęcina: od szynki,
Wołowina: legawa, środkowa zrazowa, skrzydło,
Wieprzowina: od szynki, od karku.

MIĘSA SIEKANE W SOSIE ZASMAŻANYM.
(Organizacja pracy).

1. Namoczyć bułkę, zrumienić cebulę,
2. Mięso opłókać, zemleć z bułką,
3. Masę mięsną wyrobić, przyprawić,
4. Wyrobić wałek w bułce, podzielić na części, wyrobić sznycle w bułce,
5. Rozgrzać tłuszcz, obsmażyć sznycle, wyłożyć do rondelka,
6. Zrumienić cebulę i mąkę na tłuszczu ze smażenia, zrobić sos, przyprawić, wlać do mięsa, dusić.
7. Mięso wyłożyć na półmisek, sos przetrzeć, oblać mięso.

MIĘSA SIEKANE W SOSIE ŚMIETANOWYM.
(Organizacja pracy).

1. Namoczyć bułkę, zrumienić cebulę,
2. Mięso opłókać, zemleć z bułką,
3. Masę mięsną wyrobić, przyprawić,
4. Wyrobić wałek w bułce, podzielić na części, wyrobić sznycle w bułce,
5. Rozgrzać tłuszcz, obsmażyć sznycle, wyłożyć do rondelka, dodać tłuszczu,
6. Rozmieszać mąkę w śmietanie, wlać do mięsa, zamieszać, zagotować, przyprawić, dusić,
7. Wyłożyć na półmisek, oblać sosem.

JARZYNY.
(Organizacja pracy).

1. Jarzynę opłókać, pokrajać, ugotować w małej ilości wody,
2. Przyrządzić zasmażkę złotą, rozprowadzić wywarem z jarzyny,
3. Sos wymieszać z jarzyną, przyprawić, chwilę dusić, wyłożyć na półmisek.

I. Grupa.

Mięso duszone może być przygotowane *trzema sposobami:*

a) pokrajane na kawałki, jak gulasz, paprykarz,

b) przygotowane w jednym kawałku, jak pieczeń cielęca, zając,

c) siekane; jak zrazy siekane, sznycle w sosie kaparowym.

II. Grupa.

Sos potrzebny do duszenia mięsa można uzyskać przez:

a) oprószenie mięsa mąką i po obsmażeniu zalanie tłuszczem i wodą. Przez taki sposób wykończenia mięsa powstanie *sos naturalny*.

b) oprószenie mięsa mąką, po obsmażeniu i podgotowaniu podprawienie śmietaną.

Przez taki sposób wykończenia mięsa powstanie *sos śmietanowy*.

c) osypanie mięsa bułeczką przed obsmażeniem, zalanie go sosem zasmażanym, przyrządzonym na tłuszczu, pozostałym ze smażenia.

Przez taki sposób wykończenia mięsa powstanie *sos zasmażany*.

Przyrządy, któremi należy posługiwać się przy duszeniu potraw.

Smażenie: a) ciężka patelnia z czarnej grubej blachy o dość krótkiej rączce

b) mała metalowa łopatka do odwracania lub przyrząd z drutu cechowany przez »Koło Studjów« I. G. w Warszawie.

c) widelec do przytrzymywania w czasie odwracania przy smażeniu.

Duszenie: d) gruby rondel z pokrywką, wielkością zastosowany do ilości potrawy,

e) łyżka do mieszania sosu.

Mięso duszone, jak gulasz i paprykarz, podaje się na półmisku okrągłym. Inne mięsa duszone podaje się na półmisku długim. Przy nabieraniu należy posługiwać się łyżką i widelcem.

Jako dodatek do mięsa duszonego, ze względu na dość znaczną ilość sosu, można podawać oprócz ziemniaków, kasze gotowane na sypko, wszystkie rodzaje klusek krajanych i kładzionych, oraz knedle z bułki i paluszki ziemniaczane.

ROZDZIAŁ XV.

1. Dogotowywacz.

Do wymienionych w poprzednim rozdziale warunków, w których odbywa się duszenie doskonale nadaje się **dogotowywacz**. Dogotowywacz zbudowany jest na tej samej zasadzie co termos, zatrzymuje promienie cieplne, wysyłane przez źródło ciepła. W cieple tem dogotowują się potrawy, które po zagotowaniu na płycie kuchennej zostały szczelnie zamknięte w dogotowywaczu. Dzięki temu, że są otoczone złemi przewodnikami ciepła, tracą niewiele ze swego ciepła tak, że bardzo długi czas zostają gorące.

Przyrząd ten odgrywa wielką rolę w życiu pracującej kobiety zagranicą, gdyż pozwala jej odejść do pracy bez szkody dla swego gospodarstwa. Przed udaniem się do pracy zawodowej, przygotowują one posiłek, zamykają go w dogotowywaczu, a po powrocie znajdują potrawę ugotowaną. Posiłek ten uzupełniają zawsze dodatkiem świeżych owoców i sałat, które szybko można przyrządzić. Również dodatek surowego masła, mleka i sera jest najczęstszym dopełnieniem obiadów z dogotowywacza.

Dogotowywacz oszczędza czas i opał, a kobiecie pracującej oszczędza niepokoju o los obiadu, który zwykle gromadzi całą rodzinę. Może on być jednak rozpowszechniony **tylko i wyłącznie** pod tym warunkiem, że równocześnie gospodynie dowiedzą się o ujemnych następstwach, które wypływają z odżywiania potrawami z dogotowywacza (brak witamin i enzymów). Strata ta ma być uzupełniona dodatkami do tych potraw, *przynoszącemi organizmowi niezbędne substancje dopełniające.*

Potrawy, które mogą być dogotowane w dogotowywaczu bez szkody dla wartości odżywczej i smaku:

Mięsa duszone i gołąbki: (potrzebny do nich dodatek śmietany i kwasu naturalnego należy uzupełnić po wyjęciu z dogotowywacza).

Rosół i mięsa gotowane: (sztuka mięsa, wędzonka, polędwica wieprzowa marynowana, potrawka, ozorki, flaki).

Kasze na sypko: (jako dodatek do mięsa, zwłaszcza do mleka surowego, kwaśnego lub do kompotu witaminowego).

Nasiona suche strączkowe: (z dodatkiem sosu przyrządzonego w ostatniej chwili z kwasem naturalnym, jak sos pomidorowy, ogórkowy, sałatą z kapusty kiszonej, barszczem).

Zupy niepodprawiane rozklejane: (z dodatkiem surowego masła po wyjęciu z dogotowywacza).

2. Sporządzenie dogotowywacza.

Przyrząd zwany dogotowywaczem składa się ze *skrzyni zamkniętej wiekiem,* opatrzonym skoblem (klamra) dla szczelniejszego zamknięcia. Wewnątrz znajdują się różne *materjały źle przewodzące ciepło,* jak *trociny, wióry, filc, azbest,* a nawet *siano i papier.* Wszystko to otacza szczelną warstwą 2 otwory na *naczynia,* dopasowane do nich dokładnie.

Przyrząd taki można nabyć gotowy, lecz jest on wtedy kosztowny, choć trwalszy i bardziej estetyczny. Są to jednak wyroby zagraniczne, bądź szwajcarskie, bądź niemieckie (Heinzelmännchenapparat, Kochkiste). Ze względu więc na to, że taniej można go sporządzić w domu, nie należy popierać wyrobów zagranicznych.

3. Sposób sporządzenia dogotowywacza.

Materjał: skrzynia z wiekiem umocowanem na 2 zawiasach, zamykanem na skobel (z dwoma uchami z boku). 1 lub 2 naczynia (zależnie od ilości osób), najlepiej z aluminjum lub ciężkie emaljowane z pokrywami dobrze dopasowanemi. Ucha tych naczyń nie mogą być umieszczone nisko z boku.

Do wielkości tych naczyń musi być dostosowana wielkość skrzyni. Długość, szerokość i wysokość ma przewyższać o 30 cm wymiary garnków. Naczynia mogą być wewnątrz ustawione obok siebie, wtedy skrzynia będzie bardziej płaska i prostokątna, lub jedno naczynie stawiać można na drugiem, co jest korzystniejsze, bo wyzyskuje się lepiej ciepło; wtedy skrzynia będzie wysoka a wąska. Skrzynię taką jest trudniej dostać i trzeba ją umyślnie zamówić u stolarza.

Materjał wypełniający skrzynię: najlepiej suche, drobne wióry z drzewa, wata drzewna, miękki papier, papier pakunkowy, papier gazetowy, azbest arkuszowy i surówka (kalikot biały).

Kolejność czynności przy sporządzaniu dogotowywacza:

1. wyłożyć dno i boki skrzyni kilkoma warstwami papieru gazetowego, przykryć grubym papie-

rem pakunkowym (można posłużyć się pluskiewkami do przytrzymania papierów z boku),
2. zmiąć watę drzewną i ubić szczelnie warstwę 15 cm grubości, na dnie skrzyni,
3. naczynia przeznaczone do dogotowywacza otoczyć papierem azbestowym, przykrajać go według wymiarów naczynia, spiąć z boku, wykrajać dobrze dopasowane dno z papieru azbestowego.
Boki tak wymierzyć, by garnek z łatwością można wysuwać z formy azbestowej. Formę przyciąć tak, by przy wyjmowaniu naczynia ucha nie zahaczały o nią,
4. ustawić naczynia wraz z azbestem na środku skrzyni,
5. boki szczelnie wyłożyć 10 cm warstwą z waty drzewnej; wszystkie wolne przestrzenie wyłożyć wiórkami drzewnemi, ubić je mocno,
6. wyjąć naczynie, przymocować dno i boki formy w czasie uszczelniania, do materjału uszczelniającego,
7. przykrajać surówkę do wymiarów skrzyni, wykrajać otwory dopasowane do otworów na naczynia, przymocować ją do boków skrzyni pluskiewkami. Surówka ta ma przykryć wszystkie warstwy,
8. uszyć z surówki poduszkę wymiarów skrzyni, napełnić ją wiórami, przeszyć w kilku miejscach cienkim sznurem, jak materace. Poduszka będzie przykrywała naczynia pod wiekiem i będzie chroniła zawartość naczyń od wypromieniowania ciepła ku górze,
9. wieko skrzyni wyłożyć kilkoma warstwami papieru gazetowego, przykryć papierem pakunkowym, wszystko przymocować starannie pluskiewkami do boków wieka.

4. Kolejność czynności przy wkładaniu potraw do dogotowywacza.

1. otworzyć dogotowywacz, odłożyć poduszkę
2. przygotować i przyrządzić wszystkie składniki potrawy, włożyć do naczynia z dogotowywacza, nakryć, zagotować, gotować na silnym ogniu 15 minut,
3. szczelnie nakryte naczynie z wrzącą potrawą wstawić do otworów w dogotowywaczu,
4. szybko przykryć poduszką, przycisnąć wiekiem, zamknąć na klamrę,
5. potrawy w dogotowywaczu potrzebują do ugotowania 2 razy tyle czasu, ile potrzeba w normalnych warunkach,
6. po wyjęciu potrawy, dogotowywacz pozostawić otwarty, poduszkę wywietrzyć, wysuszyć, wieczorem włożyć i zamknąć dogotowywacz,
7. naczynia z dogotowywacza umyć, nie wstawiać do dogotowywacza.

Gdy surówka, którą jest skrzynia wyłożona i poduszka pokryta, zbrudzi się, wyprać ją, wygotować, a po zmaglowaniu włożyć do dogotowywacza.

ROZDZIAŁ XVI.

Pieczenie.

1. Pieczenie jest to proces polegający na:

a) ścinaniu białka,

b) karmelizowaniu skrobi w warstwach zewnętrzych potrawy,

c) zamianie skrobi na klej skrobiowy lub dekstrynę wewnątrz produktu,

d) znacznem wyparowaniu wody,

e) wytworzeniu substancyj działających pobudzająco na wydzielanie soków trawiennych (sok psychiczny w żołądku), skutkiem pobudzenia zmysłu powonienia.

Zmiany te są wynikiem działania wysokiej temperatury powietrza, ogrzanego w zamkniętej przestrzeni piekarnika.

2. Następujące grupy potraw wchodzą w zakres pieczenia:

Potrawy wypiekane: bez sosów, jak kasza, ziemniaki z jajami, makaron z jabłkami, łazanki z szynką.

Potrawy zapiekane: w sosach, jak wszystkie rodzaje rizotta, mięsa zapiekane (sztuka mięsa w sosie beszamelowym, karp w sosie chrzanowym), potrawy w muszelkach.

Mięsa pieczone: w całości, bajcowane w śmietanowym sosie, rulady nadziewane, mięsa nadziewane bułką, (mostek cielęcy, drób).

Ciasta: drożdżowe, pół-kruche, kruche, pół-francuskie śmietanowe, pół-francuskie drożdżowe, francuskie, suflety, biszkoptowe, makaronikowe, ptysiowe.

3. Temperatura potrzebna do upieczenia potraw waha się w znacznych granicach, w zależności od składników potrawy, jej konsystencji i wielkości kawałków.

Ze względu na temperaturę piekarnika, której wymaga dana potrawa, można ustanowić trzy grupy potraw:

I. GRUPA.

Najwyższej temperatury wymaga mięso pieczone w wielkich kawałkach (szynka wieprzowa, gęś), ciasto francuskie i pół-francuskie śmietanowe, ciasto ptysiowe, potrawy zapiekane w sosach.

II. GRUPA.

Średniej temperatury wymagają: mięsa młodych zwierząt, mięsa angielskie, kasze wypiekane, ciasto pół-kruche i kruche, ciasto drożdżowe, suflety, ciasta biszkoptowe i makaronikowe.

III. GRUPA.

Niższej temperatury wymagają: pianki.

Para, wytwarzająca się w czasie pieczenia, uchodzi przez otwory w piekarniku. Umiejętne regulowanie uchodzenia pary odgrywa bardzo ważną rolę, gdyż dla jednych potraw obecność pary jest wskazana (przeszkadza wyschnięciu powierzchni i zbyt prędkiemu rumienieniu skórki), dla drugich niewskazana. Do tego celu służą małe zasuwane otwory, znajdujące się w drzwiczkach pieców węglowych i okrągłe otwory w ścianie piekarników gazowych.

Powierzchnię potraw można uchronić przed zbytniem zrumienieniem przez nakrycie papierem, który jako zły przewodnik ciepła, nie dopuszcza gorąca do powierzchni ciasta. Również para zatrzymuje się pod papierem i przeszkadza zrumienieniu skórki.

Najłatwiej jest regulować temperaturę w piekarnikach gazowych, gdzie uskutecznia się to przez regulowanie płomienia kurkiem. W piecach węglowych sprawa jest nieco trudniejsza i wymaga wprawy. Gdy potrzebne jest szybkie podniesienie temperatury, należy żar płonący podsunąć pogrzebaczem bliżej piekarnika i podłożyć suchych szczap lub większej ilości papieru gazetowego. Jeżeli potrzebne jest obniżenie temperatury, można uzyskać je przez:

(c. d. n.)

Drobiazgi gospodarcze.

JANINA ABLEWICZÓWNA, absolw. z r. 1931, instruktorka Szkoły Zawodowej w Stanisławowie.

SAŁATA Z ZIELONYCH POMIDORÓW.

5 kg zielonych pomidorów
25 dkg cebuli dużej białej
sól

$1^1/_2$ l. octu z wodą

$1^1/_2$ l. octu z wodą
$^3/_4$ kg cukru
10 goździków
10 liści bobkowych
20 ziaren ziela angielsk.
1 łyżka gorczycy
2 owoce czerw. papryki.

Konserwy w occie.

1. Pomidory opłókać, pokrajać w cienkie talarki.
2. Cebulę obrać z łuski, pokrajać w cienkie talarki.
3. Pomidory i cebulę wymieszać, przesypując trochę solą, lekko obciążyć, pozostawić na noc w zimnej spiżarni.
4. Przegotować ocet, dodać wody tyle, by płyn nie był za kwaśny, przestudzić.
5. Pomidory odcisnąć z soku, zalać ciepłym octem i pozostawić na 12 godzin w zimnej spiżarni.
6. Zagotować ocet z dodatkiem wody, dodać cukru i przypraw, wymieszać z pomidorami i gotować na wolnym ogniu, dopóki pomidory nie zmiękną (20 min.).
7. Paprykę pokrajać w drobny makaron.
8. Gdy pomidory ostygną, złożyć do słoja, przekładając papryką, zalać octem, w którym pomidory gotowały się, słój zawiązać papierem pergaminowym.

Podawać do mięsa po angielsku.

MARMOLADA MIESZANA.

1 kg pomidorów czerw.
1 kg śliwek
1 kg jabłek
1 kg gruszek
1 kg cukru grysikowego
cynamon.

Konserwy w cukrze.

1. Każdy gatunek ugotować osobno, bez dodatku wody; do gruszek dodać trochę wody.
2. Wszystko przetrzeć przez sito, wymieszać, odparować trochę na ogniu.
3. Dodać cukru i smażyć tak długo, dopóki marmolada nie spada kawałkami z łyżki.
4. Nakoniec dodać trochę cynamonu, ostudzić.
5. Zimne złożyć do słoików, uszczelnić papierem pergaminowym.

HANNA MUSIAŁÓWNA, absolw. z r. 1931, instruktorka szkoły powszech. w Królew. Hucie.

MARMOLADA Z ZIELONYCH POMIDORÓW.

2 kg pomidorów

na 1 kg przetartych pomidorów:
75 dkg cukru
1 cytryna
6 gorzkich migdałów

Konserwy w cukrze.

1. Wygotować maszynkę od mięsa w wodzie z sodą, opłókać ciepłą wodą, sparzyć, złożyć.
2. Pomidory opłókać, przepuścić przez maszynkę od mięsa, włożyć do kamiennego rondla.
3. Gotować na wolnym ogniu, odparować do połowy objętości, przetrzeć przez sito.
4. Cytrynę opłókać, całą pokrajać w talarki, wyjąć pestki.
5. Migdały sparzyć, posiekać drobno.
6. Przetartą marmoladę włożyć do kamiennego rondla, postawić na płytce azbestowej, dodać cytrynę, migdały, cukier, mieszając smażyć tak długo, aż marmolada będzie spadała kawałkami z łyżki, ostudzić.
7. Złożyć do słoja, zawiązać papierem pergaminowym.

WANDA SZARSKA, absolw. z r. 1930, instrukt. szkoły powszech. w Świętochłowicach.

MARMOLADA Z JABŁEK.

4 kg jabłek (antonówki)
2 kg cukru grysikowego

$^1/_{16}$ l wody

Konserwy w cukrze.

1. Jabłka opłókać, obrać, zetrzeć na grubym tarle do jarzyn (odrzucić łuskwiny).
2. Jabłka wsypać do kamiennego naczynia, dodać cukru i wody i smażyć, mieszając (rondel postawić na płytce azbestowej).
3. Słoje wygotować, opłókać wrzącą wodą, osuszyć bez pomocy ścierki.
4. Gdy jabłka staną się przejrzyste, zdjąć z ognia, ostudzić.
5. Złożyć do słojów, zawiązać papierem pergaminowym.

AUGUSTYNA WITWICKA, absolw. z r. 1930, nauczyc. Szkoły Hotelarskiej w Zakopanem.

KOMPOT Z BORÓWEK CZERWONYCH.

5 kg borówek (brusznic)
1 kg cukru grysikowego

Konserwy w cukrze.

1. Borówki przebrać, opłókać na cedzaku pod bieżącą wodą, osączyć.
2. Włożyć do kamiennego naczynia, gotować na wolnym ogniu.
3. Gdy sok do połowy wyparuje, postawić na płytce azbestowej i wsypać cukier, dosmażyć mieszając (sok po usmażeniu ma tężeć w rzadką galaretę), zdjąć z ognia, ostudzić.
4. Złożyć do słojów, zawiązać papierem pergaminowym.
5. Podawać do mięsa zmieszany z kompotem ze świeżych jabłek.

Wiadomości koleżeńskie.

Egzamin kwalifikacyjny w pierwszych dniach kwietnia 1932 r. złożyły:

P. Zofja Daniłłowiczówna, absolwentka Seminarjum w Pniewach, z Krakowa
„ Marja Dudzikówna z Białej Śląskiej
„ Helena Gądkówna z Bogucic
„ Bluma Holzmann z Krakowa
„ Marja Jakubcówna z Krakowa
„ Antonina Koptówna z Kuźnic k. Zakopanego
„ Meche Pfefferbaum ze Lwowa
„ Laura Romanowska z Krakowa
„ Wanda Szlenkierówna ze Starej Wsi
„ Marta Dołżycka z Radomia
„ Hanna Jabłońska z Makowa
„ Józefa Starosolska z Katowic
„ Karolina Białczyńska ze Szczakowy
„ Netti Długaczówna ze Stanisławowa
„ Marja Figwerówna z Krakowa
„ Irena Halibożkówna z Torunia
„ Anastazja Kotlarska z Sosnowca
„ Bronisława Swaryczewska z Pińczowa
„ Anna Tobijasiewicz z Krakowa
„ Antonina Węglówna z Kuźnic k. Zakopanego.

W r. szk. 1931/32 zdały egzamin dojrzałości:

Sem. Gospod.

Bałówna Stefanja	Krillówna Fryderyka
Barabaszówna Jadwiga	Kuliżanka Stefanja Marja
Franczakówna Władysława	Matrasiówna Wanda
Jungerówna Teofila Wanda	Mossoczówna Halina
Kmiecikówna Aniela	Piotrowska Wanda
Korzistka Jadwiga Teresa	Rodakówna Józefa
Kolstrung Ewa Antonina	Wiśniewska Zofja.
Kossecka Marja Felicja	

Sem Haftu.

Cieślikówna Emilja	Piękosiówna Janina
Dutkowska Ewa	Strumieńska Benita
Dziewińska Marja	Wojnowska Eugenja
Piegzówna Józefa	Wryczanka Bronisława.

Sem. Kraw.

Anisfeldówna Jetti	Jedynakówna Józefa
Bryłowska Helena	Kręcinianka Zofja
Ficówna Anna	Kuliszkiewiczówna Wanda
Flurówna Marja	Łahodyńska Olga
Fugowiczówna Janina	Siwińska Jadwiga
Gruberówna Edeltraut	Stadniukówna Marja
Gwozdecka Helena	Varisella Bronisława Jadw.
Hołystówna Helena	Weitzmanówna Regina
Jagodzińska Marja	Wittekówna Zofja.

Dnia 16 lipca br. odbył się w Krakowie ślub
p. JANINY KOCHAŃSKIEJ
z p. MIKOŁAJEM KRUCZEM
Redakcja Informatora i absolwentki Semin. Zawod. w Krakowie przesyłają tą drogą serdeczne życzenia szczęścia.

P. Wanda Szlenkierówna, absolw. z r. 1930, przeniosła się z posady w Starej Wsi do szkoły powszechnej w Okręgu Katowickim.

P. Cecylja Wójcikówna, absolw. z r. 1931, objęła posadę w Miasteczku na Górnym Śląsku.

P. Wanda Matrasiówna, absolw. z r. 1932, objęła posadę w Szkole Zawodowej Żeńskiej w Stanisławowie.

P. Wanda Piotrowska, absolw. z r. 1932, objęła posadę w szkole dokształcającej w Krakowie.

P. Olga Łohodyńska, absolw. z r. 1932, objęła posadę w Ostrowiu Poznańskim.

P. Helena Hołystówna, absolw. z r. 1932, objęła posadę w Szkole Zawodowej Żeńskiej w Nowym Sączu.

P. Regina Weitzmanówna, absolw. z r. 1932, objęła posadę w Szkole Zawodowej Żeńskiej Stow. Wizo w Wilnie.

P. Marja Figwerówna, absolw. z r. 1930, przeniosła się z Krakowa do P. Szk. Zawodowej Żeńskiej w Częstochowie.

P. Stefanja Bałówna, absolw. z r. 1932, objęła płatną praktykę w Szkole Hotelarskiej w Zakopanem.

P. Bronisława Swaryczewska, absolw. z r. 1930, objęła zastępstwo w P. Szk. Zaw. Żeńsk. w Krakowie.

Usunęły się od współpracy z nami: p. Anna Dzwonowska z Inowrocławia, p. Joanna Kędrynowa z Rudy Śląskiej, S. Celina Sychtówna z Korczyny k/Krosna.

Serdeczne wyrazy głębokiego współczucia zasyła Redakcja Informatora i absolwentki Seminarjum Zawodowego
p. STANISŁAWIE MOTOŁÓWNIE
p. JANINIE ABLEWICZÓWNIE
z powodu bolesnej straty, którą poniosły ze śmiercią Ojców swoich.

Notatki bibljograficzne.

W pierwszej połowie października ukaże się książka: „Chemja w gospodarstwie domowem" napisała Paulina Trzeciakówna, przejrzał i wstępem opatrzył Dr. Jan Kozak, prof. U. J.

Książka jest przeznaczona dla naucz. i ucz. szkół gospodarczych, oraz dla gospodyń, pragnących prowadzić racjonalnie gospodarstwo domowe. — Cena książki — 5·90 zł.

Zgłaszający się przed 15. X. otrzymują 25% zniżki.

Adres: Paulina Trzeciakówna — Kraków — ul. Staszica l. 5. m. 1.

Redaktorka odpow.: Zofja Czerny-Biernatowa, Kraków ul. Lelewela 7. — Drukarnia Medyków w Krakowie, ul. Grzegórzecka 20.